

ชื่อโครงการพิเศษ	ขอสดปรุงรสอเนกประสงค์สำหรับธุรกิจร้านอาหาร
ชื่อนามสกุล	สุกัญญา ทองมี และอชิป คลังพหล
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนัท แดงสังวาลย์

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานด้านความนิยมในการบริโภคอาหารจากขอสดในธุรกิจร้านอาหาร เพื่อหาเมนูอาหารผัดที่มีในร้านที่ลูกค้านิยมมากที่สุด 3 อันดับแรก จัดทำตำรับมาตรฐานจากขอสดปรุงรสอเนกประสงค์จำนวน 3 ตำรับ ศึกษาการยอมรับการใช้ประโยชน์จากขอสดปรุงรสอเนกประสงค์ของผู้บริโภค โดยวางแผนการทดลองโดยใช้ผู้ประเมินที่เป็นผู้ประกอบการร้านอาหารไทย จำนวน 20 คน ในการตอบแบบสอบถามและวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ พบว่าเมนูอาหารผัดที่มีความนิยมมากที่สุด 3 อันดับแรกคือ ผัดกะเพราหมูสับ ข้าวผัดหมู และหมูกระเทียม จัดทำตำรับมาตรฐานจากขอสดปรุงรสอเนกประสงค์จำนวน 3 ตำรับ จัดทำตำรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่มีขอสดปรุงรสอเนกประสงค์เป็นส่วนผสม โดยนำมาจากการศึกษาข้อมูลพื้นฐานด้านความนิยมในการบริโภคอาหารจากขอสดในธุรกิจร้านอาหาร จำนวน 3 ตำรับ ศึกษาการยอมรับการใช้ประโยชน์จากขอสดปรุงรสอเนกประสงค์ของผู้บริโภคและการประเมินผลการทดลองทางประสาทสัมผัส โดยประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้าน ลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scale) โดยมีผู้ประเมิน 3 กลุ่ม กลุ่มละ 5 คนแบ่งออกเป็น 1.พ่อบ้าน-แม่บ้าน 2.ผู้ประกอบการร้านอาหาร 3.อาจารย์-ผู้เชี่ยวชาญคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้งหมดจำนวน 15 คน และวิเคราะห์ผลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ พบว่าผัดกะเพราหมูสับ ข้าวผัดหมู และหมูกระเทียม ด้านลักษณะที่ปรากฏ ด้านสี ด้านกลิ่น ด้านรสชาติ ด้านเนื้อสัมผัส และด้านความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย 8.13 8.06 8.20 8.13 8.26 8.20 ตามลำดับ ข้าวผัด มีค่าเฉลี่ย 8.33 8.53 8.40 8.66 8.66 8.80 ตามลำดับ และหมูกระเทียม มีค่าเฉลี่ย 7.73 8.06 7.80 7.93 7.46 8.00 ตามลำดับ อยู่ในระดับความชอบมากที่สุด 3 ตำรับ เมื่อนำไปประเมินการยอมรับการใช้ประโยชน์จากขอสดปรุงรสอเนกประสงค์ของผู้บริโภคสรุปได้ว่า ผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์ขอสดปรุงรสอเนกประสงค์ จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 100

คำสำคัญ ขอสดปรุงรสอเนกประสงค์ , ธุรกิจร้านอาหาร

Special Project Title	Instant Mullipurpose Sauce For Food Business
Authors	Sukanya Thongmee and Atip Klangpahon
Degree	Bachelor of Home Economics
Field of Study and Faculty	Food Service Industry, Faculty of Home Economics Technology
Academic Year	2016
Advisor	Assistant Professor Nanoln Dangsungwal

ABSTRACT

The objective of this project is to study the basic information of the popularity in consuming food using stir-fry sauce in restaurant business in order to seek the top three best seller stir fry dishes, create three standard recipe using multi-purpose stir-fry sauce, and study the consumers' acceptance for the use of multi-purpose stir-fry sauce. The examination consists of getting 20 Thai restaurant owners to complete the questionnaire and the data was analyzed using Statistical Package. The result showed that the top three dishes are pork stir fry with basil, fried rice with pork and pork stir fry with garlic. Then, the recipes of the dishes were created by adding multi-purpose stir-fry sauce as an ingredient. After that, the dishes were used to examine the consumers' acceptance for the use of the sauce. In the examination, the consumers used their senses, including sight, smell, taste, touch and overall appreciating feeling, to evaluate the dishes and scored by using 9-Point Hedonic Scale. They were divided into three groups of 5 people which are 1) husbands and housewives 2) restaurant owners and 3) lecturer and specialists at the Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon. (totally 15 people). After analyzing data using Statistical Package, it is found that pork stir fry with basil has received the average score as 8.13 8.06 8.20 8.13 8.26 8.20 respectively, fried rice with pork has received the average score as 8.33 8.53 8.40 8.66 8.66 8.80 respectively, and pork stir fry with garlic has received the average score as 7.73 8.06 7.80 7.93 7.46 8.00 respectively. These recipes are abundantly popular and, as a result, 100 percent of the 15 assessors agree that the use of multi-purpose stir-fry sauce product is acceptable.

Key words multi-purpose stir-fry sauce , Restaurant Business